4. 台所

（1）流し台・コンロ台

ステンレス製の流しおよびコンロ台は、クレンザーなどでみがきますと細かな傷がつきます。日頃から汚れは必ず中性洗剤で洗い落とすよう心がけてください。ステンレス製でも汚れを放置しておくとさびつくことがあります。特にガスレンジの下は清潔にするようご注意ください。

（2）流しの排水金物

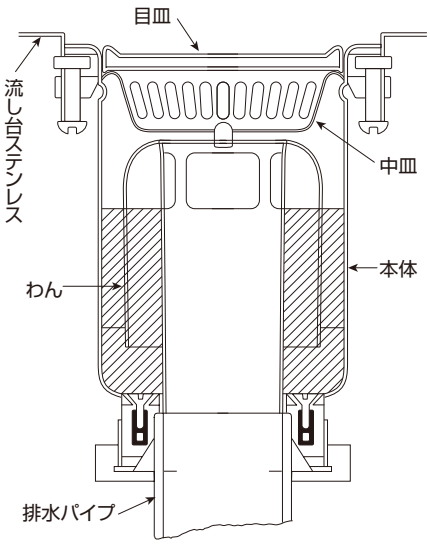
目皿は流し台に流された厨芥などが排水管へ直接流入するのを防止する役目をします。

排水金物の一部に常時水がたまっていて（下図斜線のところ）これに「わん」をかぶせて臭気などが上ってくるのを防いでいます。いつも気持ちよく、台所を使うには、次の点に十分ご注意ください。

◎米粒、茶がら、厨芥などが、排水管に流れ込まないようにご注意ください。

◎目皿、中皿（ゴミ収納カゴ）や「わん」は引き上げると簡単に取りはずしができますので、たまったゴミは取り除いてください。それ以外のときは目皿や「わん」を取り外さないでください。

〔排水金物の例〕



◆台所の流しが詰まったとき◆

台所の排水管には、スケール（油膜）などが付着しやすいものです。特に天ぷらなどの残油を流さないよう注意してください。

もし、水の流れが悪くなったときは、直ちに管理サービス事務所または住まいセンター等に連絡をしていただき、その措置についてご相談ください。

なお、清掃または修理などに要する費用は皆さまの負担となります。

（3）換気扇

◆台所換気扇について◆

調理時には、コンロから発生する排気ガスや調理臭を素早く排出するために、必ずご使用ください。

また、壁付型の換気扇のプロペラやレンジフードファンのグリスフィルターは月 1 回程度、中性洗剤やぬるま湯などで付着した油汚れなどを洗い流して掃除ください。

早めに行えば汚れなども早く落ちます。**詳しくは取扱説明書をお読みください。**